



CENTROS DE ATENCIÓN A PERSONAS MAYORES DEL CONSORCIO

REQUISITOS

- **Nacionalidad:** ser de nacionalidad española o de nacionalidad de alguno de los demás estados miembros de la Unión Europea, o nacional de algún Estado, al que en virtud de los tratados internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España, le sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.

También podrán participar, cualquiera que sea su nacionalidad, el *cónyuge* de las personas de nacionalidad española o de alguno de los demás estados miembros de la Unión Europea, cuando así lo prevea el correspondiente tratado, y los nacionales de algún Estado al, que en virtud de los tratados internacionales realizados por la Unión Europea y ratificados por España, les sea de aplicación la libre circulación de trabajadores, siempre que no estén separados de derecho, así como los descendientes de ambos cónyuges, de menos de 21 años o mayores de esta edad dependientes.

Asimismo, podrán participar las personas que, sin estar incluidas en los párrafos anteriores, se encuentren en España en situación de legalidad, por ser titulares de un documento que las habilite para residir en España y para poder acceder sin limitaciones al mercado laboral. En consecuencia podrá participar quien se encuentre en situación de residencia temporal, en situación de residencia permanente, o en situación para residir y trabajar, así como las personas refugiadas.

- **Edad:** tener cumplidos los 16 años y no exceder en su caso de la edad de jubilación forzosa.
- **Capacidad:** no padecer enfermedad ni estar afectado por limitación física o psíquica que sea incompatible con el desempeño de las correspondientes funciones.
- **Habilitación:** no estar separado del servicio de ninguna administración pública en virtud de expediente disciplinario ni encontrarse inhabilitado por sentencia firme para el ejercicio de funciones públicas. Los aspirantes que no tuvieran nacionalidad española deberán acreditar, igualmente, no estar sometidos a sanción disciplinaria o condena penal que impida, en su Estado, el acceso a la función pública.

PROCESO SELECTIVO

El sistema de selección es el de concurso-oposición.

- **Fase de oposición:**
 - **Ejercicio 1º:** aquellas personas que no pudieran acreditar el conocimiento de la lengua gallega mediante el certificado correspondiente, deberán realizar una



prueba escrita consistente en la traducción de un texto de castellano al gallego. Esta prueba tendrá una duración máxima de 30 minutos.

Este ejercicio, de carácter eliminatorio, se valorará como apto o no apto, siendo necesario superarlo obtener un resultado apto.

➤ **Ejercicio 2º:** de carácter eliminatorio. Constará de dos pruebas:

✓ **Prueba A:** consistirá en contestar por escrito un test de 40 preguntas, relacionado con las materias del Temario, que se valorará de 0 a 10 puntos. El tiempo máximo de duración será de sesenta minutos.

Esta prueba podrá hacerse en *gallego o en castellano*.

✓ **Prueba B:** desarrollo, por escrito, de un supuesto práctico, elegido por el opositor de entre tres propuestos por el tribunal, que se valorará de 0 a 10 puntos. El tiempo máximo será de 90 minutos. En este ejercicio, además de los conocimientos teóricos, se valorará la capacidad para desenvolver el trabajo a realizar.

Para superar este 2º ejercicio, se tendrá que obtener una puntuación mínima de 10 puntos, no siendo eliminatorias las pruebas descritas por separado.

Esta prueba se desarrollará exclusivamente en *gallego*.

▪ **Fase de Concurso:** Baremo de méritos:

Experiencia profesional:

1. Por servicios prestados en puestos de similares características y funciones al puesto que se opta, en el Consorcio Gallego de Servicios de Igualdad y Bienestar: 0,8 puntos mes.

2. Por servicios prestados en puestos de similares características y funciones al puesto al que se opta, en otra administración pública: 0,10 puntos mes.

La valoración máxima de la experiencia profesional será de 10 puntos.

Formación Profesional y actividades formativas:

1. Por cursos, jornadas y otro tipo de formación relacionado con las funciones propias del puesto al que se opta impartida u organizada por el Consorcio: 0,7 puntos por cada 10 horas.

2. Por cada curso directamente relacionado con las funciones propias del puesto al que se opta, organizado por la administración autonómica o administraciones locales: 0,15 por cada 10 horas.

La valoración máxima de este apartado será de 3 puntos.



PERSONAL XEROCULTOR

- **Titulación:** *Ciclo superior* de Auxiliar de Enfermería o *Técnico* de atención Socio-sanitaria o *FP* de la rama clínica o asimilado.
- **Lengua Gallega:** Certificado de *iniciación* en lengua gallega.
- **TEMARIO**

PARTE COMÚN

1. La Constitución Española: Principios fundamentales, derechos y deberes fundamentales de los españoles.
2. Estatuto de Autonomía de Galicia. Estructura y contenido. El Parlamento. La Xunta y su Presidente. La Administración Pública gallega. La Vicepresidencia de Igualdade y Bienestar.
3. El Consorcio Gallego de Servicios de Igualdad y Bienestar. Sus Estatutos.

PARTE ESPECÍFICA

1. Normativa Gallega de Servicios Sociales. Ley de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.
2. El equipo de trabajo interdisciplinar en la atención integral a las personas mayores.
3. Consideraciones generales sobre el envejecimiento. El proceso de envejecer.
4. Organización de la atención gerontológica.
5. Grandes síntomas gerontológicos.
6. Limpieza, desinfección y esterilización del material. Asepsia y antisepsia. Las enfermedades infecciosas.
7. Promoción y conservación de la salud en la persona mayor. Características de la enfermedad geriátrica.
8. Los signos vitales: estado de consciencia, respiración, pulso, temperatura y tensión arterial.
9. Cuidados básicos e higiene personal. El vestido y el calzado.
10. Alimentación y nutrición. Principios fundamentales. Características de la alimentación en la persona mayor. Administración de alimentos.
11. La movilización de la persona mayor dependiente. Prevención de la integridad cutánea.
12. Trastornos en la eliminación urinaria. Control de diuresis. Alteraciones intestinales. Cuidados en el mayor incontinente.
13. Comunicación y atención al paciente mayor. Relación de ayuda. Pautas de actuación en situaciones conflictivas.



14. Trastornos de conducta y del comportamiento en las personas mayores. Pautas de actuación.
15. Prevención de accidentes y primeros auxilios.
16. Cuidados paliativos básicos. Cuidados postmortem.



PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

- **Titulación:** *Graduado en Educación Secundaria Obligatoria* o equivalente.
- **Lengua Gallega:** Certificado de *iniciación* en lengua gallega.
- **TEMARIO**

PARTE COMÚN

1. La Constitución Española: Principios fundamentales, derechos y deberes fundamentales de los españoles.
2. Estatuto de Autonomía de Galicia. Estructura y contenido. El Parlamento. La Xunta y su Presidente. La Administración Pública gallega. La Vicepresidencia de Igualdade y Bienestar.
3. El Consorcio Gallego de Servicios de Igualdad y Bienestar. Sus Estatutos.

PARTE ESPECÍFICA

1. Normativa Gallega de Servicios Sociales. Ley de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.
2. Consideraciones generales sobre el envejecimiento. El proceso de envejecer.
3. Aparejos e instrumentos de limpieza.
4. Productos y técnicas de limpieza y desinfección en cocinas y comedores.
5. Productos y técnicas de limpieza y desinfección en dormitorios y zonas de uso común.
6. Normativas sanitarias de aplicación en las cocinas colectivas.
7. El sistema HACCP.
8. Distribución de comidas en las instituciones. Sistemas de distribución de comidas en plantas.
9. El servicio de comedor.
10. El cuidado de la ropa en instituciones: el lavado y planchado y la costura de la ropa.
11. Alimentación y nutrición. Principios fundamentales. Características de la alimentación en la persona mayor.
12. Aparejos, herramientas, maquinaria en la restauración colectiva sociosanitaria.
13. Sistemas de conservación de alimentos.
14. El proceso de producción de comidas preparadas: limpieza, preelaboración y final. Métodos y técnicas en la elaboración de platos. Nuevas técnicas de producción.
15. Contaminación de alimentos. Prevención de la contaminación de alimentos. Buenas prácticas higiénicas en restauración.



16. Buenas prácticas de higiene. Prevención de enfermedades infecciosas en las instituciones.